بیسن کا حلوہ بنانے کا آسان طریقہ

جس سے آپ لذیز حلوہ تیار کرسکتے ہیں اور اپنے پیاروں کو اپنے ہاتھوں سے بنا کر حلوہ کھلائیں۔

اجزاء۔

بیسن۔ ایک کپ

گھی۔ ایک کپ

دودھ۔ دو کپ

انڈے تین عدد

ناریل پسا ہوا آدھا کپ

چینی ایک کپ

الائچی دو عدد

پستہ اور بادام حسبِ ضرورت

ترکیب۔

بلینڈر میں دودھ، انڈے اور چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اگر بلینڈر نہ ہو تو مدھانی کی مدد سے ہاتھ سے دیر تک پھینٹیں۔

اب درمیانی آنچ کے چولہے پر کڑاھی رکھیں۔ اس میں گھی گرم کرکے الائچی کھول کر ڈال دیں۔

پھر بیسن بھی ڈال دیں اور بھونیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو چولہے سے اُتار کر کھوپرا ڈال کر ملالیں۔

اب پھینٹے ہوئے دودھ، انڈے اور چینی کے آمیزے کو آہستہ آہستہ کڑاھی میں ڈالیں اور مکس کریں۔

کڑاھی دوبارہ چولہے پر رکھ دیں اور تیزآنچ پرآمیزہ کو اچھی طرح بھونیں۔

جب حلوہ کڑاھی سےالگ ہونے لگے اور گھی چھوڑ دے تو تیار ہے۔ کسی پرات یا ٹرے میں پھیلا کر اوپرکٹے ہوئے پستہ بادام چھڑک دیں۔

ٹھنڈا ہونے پرچھری سے کتلیوں کی شکل میں کاٹ لیں اور کسی ایئر ٹائٹ جار میں محفوظ کرلیں۔ یہ ایک ہفتہ تک تازگی برقرار رکھے گا۔

0307-8162003